



## Bunter Perlencouscous-Feta-Salat

mit Brokkoli und gerösteten Kichererbsen



30-40min



3-4 Personen

Der Frühling ist da! Man könnte ihn immer essen, so aromatisch-lecker ist er, aber jetzt ist die perfekte Zeit für unseren aufregenden Salat mit knusprigen Kichererbsen und Brokkoli aus dem Ofen – beides mit zarter Currynote –, würzigen Radieschen und gaumenschmeichelndem Perlencouscous. Für Frische sorgen Zitrone und eine ordentliche Portion Dill und Petersilie, knackig wird's mit Kürbiskernen. Und dann noch der Feta ... mmh!

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Brokkoli
- 1 Bund Radieschen
- 40g Dill & Petersilie
- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Päckchen Madras-Currypulver 10

- 400g Perlencouscous <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Packung Fetakäse <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Kürbiskerne

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

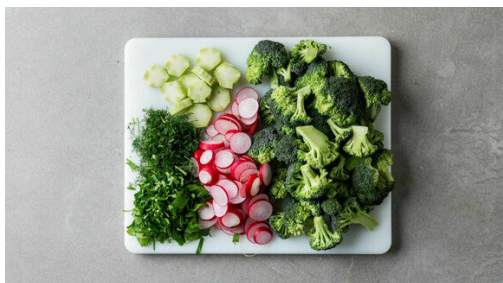
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 937kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 123.4g, Eiweiß 33.2g



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 1L Wasser mit dem **Brühgewürz** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen, den Strunk schneiden. Die **Radieschen** in dünne Scheiben schneiden. Die **Kräuter samt Stängeln** fein hacken.



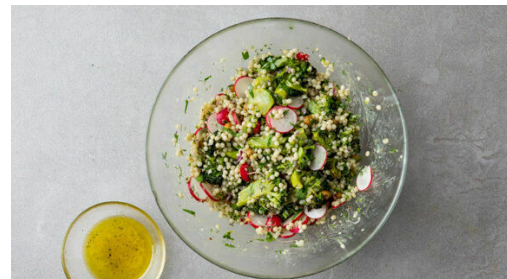
### 4. Brokkoli rösten

Den **Brokkoli** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl, dem **restlichen Currypulver** und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Wenn die **Kichererbsen** 10Min. gebacken haben, den **Brokkoli** über den **Kichererbsen** in den Ofen schieben und alles 10-12Min. backen, bis der **Brokkoli** gar ist und die **Kichererbsen** knusprig sind. Den **Brokkoli** grob hacken.



### 2. Kichererbsen rösten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **1/2 des Currypulvers** und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und 10Min. im Ofen rösten.



### 5. Salat mischen

Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Mit den **Kichererbsen**, dem **Brokkoli**, den **Radieschen** und den **Kräutern** unter den **Perlencouscous** mengen. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitronen** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. **2-3EL Zitronensaft** mit 2-3EL Olivenöl und je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.



### 3. Perlencouscous kochen

Den **Perlencouscous** in die kochende **Brühe** geben und bei mittlerer Hitze in 8-10Min. bissfest köcheln. In ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



### 6. Salat fertigstellen

Den **Feta** grob zerkrümeln und die  **Hälfte** mit dem **Dressing** unter den **Perlencouscous** mengen. Den **Salat** auf tiefe Teller verteilen, mit dem **restlichen Feta**, dem **Zitronenabrieb** und den **Kürbiskernen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Kürbiskerne** zuvor in einer trockenen Pfanne kurz anrösten.